

ANTIPASTI

	Cad.
Prosciutto crudo di Langhirano (<i>Langhirano Ham</i>)	€ 13,00
Bologna cucita a mano (<i>special Ham home made</i>)	€ 10,00
Millefoglie con Mozzarella di Bufala e Tartufo nero pregiato (<i>puff pastry ,buffalo mozzarella and black truffle</i>)	€ 12,00
L'Uovo D'Oca con tartufo nero pregiato e polenta (<i>Duck' egg and black truffle</i>) per le dimensioni dell'uovo è consigliato per due persone	€ 22,00
Il Gorgonzola al cucchiaino con Polenta (<i>Gorgonzola with Polenta</i>)	€ 11,00
Tartara di Manzo "Casa Fontana" (trevisana e parmigiano) <i>Steak tartare with radicchio and parmesan</i>)	€ 20,00
Trevisana tardiva al forno con cipolle in agrodolce e nocciole (<i>radicchio trevisano baked with sweet and sour onions and hazelnuts</i>)	€ 13,50
Insalata di Carciofi, pecorino e Bottarga di Cabras (<i>artichoke salad with cheese and Bottarga from Cabras</i>)	€ 16,50

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

	Cad
Risotto al salto con polvere di liquirizia <i>pressed saffron rice cake with licorice powder</i>	€ 15,00
Risotto con Ossobuco (piatto unico) - <i>Main single dish</i>	€ 29,00
Cotoletta alla Milanese (<i>veal cotolet Milanese style</i>)	€ 25,00

IL PIATTO DEL MESE € 25,00

I LESSI con il Bue grasso di Carrù

Biancostato - Cappello del prete - Muscolo - Punta

Gli appassionati: la Testina di Vitello -Lingua salmistrata

I contorni: Carote, spinaci, patate

**I Condimenti: Mostarda - Salsa Verde - Rafano e Mele Verdi
Sale Maldon e Sale dolce di Cervia**

Caffè € 2.00 - Acqua minerale (0,75) € 3.00 - Coperto € 3.50

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza.

LE INFORMAZIONI CIRCA LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Abbiamo predisposto apposita documentazione relativa a:

Sostanze e prodotti che provocano allergie -Reg CE n. 1169/2011

A richiesta garantiamo i piatti senza glutine, seguendo il protocollo A.I.C.

I 23 RISOTTI

Cottura 25 minuti. **Minimo due persone**

Al tavolo non verranno serviti più di due tipi di risotti.

Risotto is minimum for two persons - 25' min. cooking time

Cad.

ALLA FRUTTA / WITH FRUIT

Arance e Mandorle <i>Oranges and almonds</i>	€ 15,00
Con Pere, formaggio e cipolla croccante <i>Pear, cheese and crispy onion</i>	€ 15,00
Con Mele Verdi e Speck - <i>Green apples and smoked ham</i>	€ 15,00

DELICATI / DELICATE

Radicchio tradivo, scamorza e riduzione al vino rosso <i>Radicchio salad, scamorza cheese, red wine sauce</i>	€ 15,00
Limone e Origano - <i>Lemon and oregan</i>	€ 15,00
Alla Parmigiana classico <i>parmesan cheese</i>	€ 15,00
Rosmarino e Spumante <i>rosemary and sparkling white wine</i>	€ 15,00

SAPORITI / TASTY

Carciofi, mozzarella Bufala e Bresaola croccante <i>Artichoke, buffalo mozzarella and crispy dried meat</i>	€ 15,00
all' Aglio (ottimo, ma poco capito) - <i>With Garlic</i>	€ 15,00
Rape rosse e Gorgonzola - <i>Beetroot and gorgonzola cheese</i>	€ 15,00
all' Antica (zafferano pomodori.e funghi) <i>Saffron, tomatoes and mushrooms</i>	€ 15,00
del "Pirata" (olive verdi, salsiccia e rum) <i>Green olives, sausage, and rum</i>	€ 15,00
alla Luganega (vino rosso e salsiccia)- <i>Red wine and sausage</i>	€ 15,00
alla Monzese (zaff. e salsiccia) - <i>Saffron and sausage</i>	€ 15,00
Porri e Scamorza - <i>Leeks and smoked cheese</i>	€ 15,00
alla Milanese - <i>Saffron traditional</i>	€ 15,00
ai Rognoncini - <i>With veal Kidneys</i>	€ 16.50
della Foresta (funghi e speck) - <i>smoked ham and mushrooms</i>	€ 15,00
Casa Fontana" (pepe fresco e formaggio) <i>Cheese and pepper grains</i>	€ 15,00

PICCANTI / SPICY

ai Due Mondi (pom. secco, peperoni origano e capperi) <i>Dry tomatoes, pepper, organ and capers</i>	€ 15,00
alla Creola - molto piccante (curry, piselli, peperoni)	€ 15,00
alla Zingara (pomodoro, peperoni e salsiccia napoletana) <i>Tomatoes, spicy sausage and peperoni</i>	€ 15,00
Con Gorgonzola e mosto cotto- <i>blue cheese and must</i>	€ 15,00

I vini Naturali del mese

Vini senza solforosa aggiunta, biologici e biodinamici

Moscato giallo secco '15 Maeli (colli Euganei)

Moscato Giallo secco Cuè '17 Cantina Marilina

calice € 7,50

bott. € 29,00

1979 - 2019
40 anni
sempre
con gusto

I SECONDI PIATTI CLASSICI

Chateaubriand "Casa Fontana" (min. 2 pers) - <i>Beef-Filet buttered and roasted min. 2 pers. (House speciality)</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Manzo al burro d'Acciuga	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Filetto "Casa Fontana" (Cipolle e Vodka) <i>Beef Filet with onions and vodka</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Filetto di Manzo gorgonzola e pepe rosa <i>Beef Filet with gorgonzola and rose pepper</i>	Porzione piccola € 20,00	Porzione normale € 25,00
Rognoncini di Vitello trifolati (veal kidneys with parselly and garlic)		€ 16,50
Cervella di Vitello alla Milanese (<i>veal brain fried</i>)		€ 16,50
Lumache alla Borgogna (n.12) <i>Snails Bourgogne style</i>		€ 15,00

PIATTI NOVITÀ

Guancetta di Maialino in gremolata con polenta di Storo (<i>pig cheek stew and polenta</i>)	€ 16,50
Costata di Vitello arrosto con patate e funghi (<i>Peso medio 600 g si consiglia per due persone</i>) <i>Roasted Veal carrè with mushrooms and potatoes</i>	€29,00